We Lwowie
Dnia 23go Lipca
1830.

Ner. 21.

GAZETA OGRODNICZA.

> Nie na wsiżto sam przykład niebios dobroczynnych
> Zniewała nas do starań dla ludzkości winnych?
> Patrz jak jedno drugiemu służy tu pospołu:
> . . . . ! ! —
> Drzewo ciągnie sok z ziemi, a drzewa ostatki
> Powracają spruchniałe do łona swéj matki.
>
> *Ziemiaństwo Delila, pieśń pierwsza.*

Sadownictwo.

O dalszem obejściu się z karłami.

Jak w jesieni stopniami przywykają planty do zimna, tak trzeba na wiosnę, aby zwolna się do ciepła przywyczajały. Gdy wychodzą w porze wiośnianéj na wolne powietrze, przejrzeć drzewka, nędzne wyjąć z wazonów, opatrzyć im korzenie i przesadzić. I te także należy przesadzić, które swemi korzeniami ziemię wskróś przejęły. Zaś w owych, które ani znaku słabości nieokazują, ani korzenie się ich zamszyły, potrzeba ziemię wysuszyć i po czterech dniach je podlać. Gdy już stoją na miejscu, gdzie latować mają, niech im nigdy niezbywa na wilgoci. Częstsze i obfitsze w drugim roku podlewanie, jest dla nich potrzebniéjsze, jak w pierwszym; ponieważ ich korzeń bardziéj się rozkrzewił. Jak tylko formuje się skorupa na powierzchni wazona, trzeba ją poruszyć, rozdrobić i spulchnić. Dobrzeby było mieć jakie poddasze, gdzieby w czasie kwitnienia i zawiązania owocu, można je chronić przed słotą.

Gdy drzewa kwitną, trzeba, żeby miały dużo wilgoci i osłaniane były od mrozu. Kto talerze z wodą pod wazony podstawia, niema nad dwa dnie dłużéj trzymać wodę na nich i dopiero w cztery dni znowu podstawić.

Nadewszystko pilnować, aby pod czas kwitnienia i nim owoc zacznie dojrzewać, były wilgotne; zaś pestkowe od czasu jak się pączek kwiatowy pokazuje, aż póki się nie uformuje pestka, oszczędnie podlewać, lecz gdy to nastąpiło obficie podlewać, póki owoc nie zacznie dojrzewać. Gdy owoce dojrzewają, trzeba oszczędnie podlewać, jak gdyby drzewa były w stanie spiącym. Dobrze także, gdy posuchy panują, dwa razy skropić pień z konwi z druszlakiem. Gdy kwitną, nie należy tego robić.

W śród Maja można je podlać mieszaniną, która się tak robi: Zmieszać gnój czysty bydlęcy z krwią bydlęcą i cienkiemi opiłowinami rogu, co ma stać razem przez ośm dni, po których rozlewa się wodą, tak, aby przeciekła przez druszlak. Tą miksturą dosyć dwa razy drzewo podlać.

Kto, obcinając drzewo karłowe, starał się utrzymać stosunek między wzrostem drzewa i liczbą oczek owocowych, niema potrzeby przerywać owoc zawiązany, chybaby zbytne było mnóstwo owoców. W takowym razie przerwać je potrzeba, bo ta mnogość osłabia drzewo, owoce mniéjsze rodzić się będą i nie tak doskonałe.

Mając drzewka karłowe, chcielibyśmy nieraz mieć na nich wcześniéjsze jak w gróncie owoce. Możnym, rzecz łatwa do uskutecznienia, bo mogą mieć cieplarnie a w nich wczesny owoc.

Lecz komu okoliczności niedozwalają mieć tak kosztowne budowle, a chce mieć wcześniéjszy owoc albo taki, co u nas pod gołem niebem niedochodzi, może ten cel osiągnąć dwojakim sposobem: *a*) utrzymując drzewa karłowe w pokoju; *b*) i w inspekcie.

)(

Co do pierwszego sposobu, tak czynić należy: Wybrać w jesieni do tego celu najzdatniéjsze karły i starać się, aby nie z mokrą ziemią przyszły do swoich leż zimowych. Przez zimowe miesiące sucho je utrzymywać, aby im nic zimowego spoczynku nie przerywało i soki się nie ruszyły. W Lutym wziąć je między okna podwójne na dzień, zaś na noc do pokoju. Gdy się liście rozwiną, robić wiatr koło nich, aby się ruszały i często podlewać korzenie, drobnym bardzo druszlakiem. Przez to poruszenie i podlewanie, jakby deszczem, otrzymują żywy wzrost i zdrową zieloną farbę.

Kto ma inspekt, co roku może w nim kilka drzewek pędzić. Te robotę zacząć w Styczniu lub Lutym; im wcześniéj się zacznie, tém więcéj trzeba gnoju do ogrzania inspektu.

Dobrzeby było, gdyby można miéć korę garbarską, bo jak wiadomo, dłużéj jednostajne ciepło utrzymuje. Gdy jéj niema, użyć i gnoju, lecz przynajmniéj na wierzch dać kory. Drzewka oczyszczone i podlane, stawiają się w skrzynie pod szkło; póki pierwsze wielkie gorąco nie przeminie, stać mają w inspekcie. Poczém wkopać wazony w inspekt, aby brzeg wazonu, na cal z gnoju wystawał, skrapiać je z konew. i i oknami nakryć.

Co dzień trzeba im wpuszczać świeżego powietrza a podkładki pod okna z strony wiatrów przeciwnéj podłożyć. Szczególnie należy być szczodrym z wpuszczaniem powietrza w czasie kwitnienia i dojrzewania owoców, gdy powietrze ciche łagodne i słońce świeci. Na noc matami okrywać.

Gdy zimno ostre, skrzynie co czternaście dni świeżym gnojem okładać.

Gdy w Maju kwitną drzewa na wolnem powietrzu, można z karłów, na których są już owoce, zdiąć okna.

Te drzewka wstecz przyrodzeniu prowadzone, w czasie południowego gorąca matami po oknach okrywać. Co dzień, gdy suche powietrze, na nie obfity sztuczny deszcz puszczać, co im miéjsce rosy zastępuje. Ale w dniach pochmurnych zaniechać tego kropienia i wtedy także, gdy owoce zaczynają dojrzewać.

Gdy się owoce oberwą, drzewka pilnie podlewać i w najzimniéjszéj części ogrodu postawić dla przeszkodzenia, aby na jesień kwiatu nie wydały. Możnaby je wstawić do lodowni, gdy się postrzeże, że obficie oczka na kwiat pędzą. Tym sposobem ziednamy im kunsztowny spoczynek, którego zimą, pod gołem niebem stojące drzewa, doznają.

Pokój do pielęgnowania karłów przeznaczony powinien być wysoki, szczególnie, gdy w nim są figi, śliwki i wisznie.

Wielu mieszka w okolicach, gdzie dla zimna, ledwie sosna pospolita nędznie rośnie. W takich, chcący pielęgnować karły, powinien się starać, osłonić je od wpływu powietrza, przechowując je w budynkach z murów lub z drzewa, w których ma być powietrze ocieplone; co nastąpi albo przez palenie w piecu lub przez ogrzanie dymem lub węglami. Pali się wiązań słomy na środku lub stawia się węgle rozżarzone. W takich ostrych strefach, trzeba karłom i w lecie obrać miejsce, gdzieby były od północnych wiatrów osłonione. Ale zawsze powinny miéć przewiew powietrza i przystęp deszczu powolnego, zaś mnogie deszcze i śnieżnice nie powinny ich sięgać. Jeżliby owoc niedochodził zupełnie, trzeba je zrazu za oknem a potém i przed oknem stawić. Z pędzeniem wstrzymać się aż do dni dłuższych.

Kto chce miéć na próbę owoc, nie oglądając się na prawidła obcinania karłów, ten niech bierze większy, jak zwykle wazon, ponieważ drzewka przed czasem rodzenia przesadzić nie można. Sadząc karły, niepowinien obcinać bardzo korzeni i gałęzi. Gdy drzewko ma więcéj gałęzi, trzeba mu zostawić sześć do ośm uformowanych oczek, aby spodnie zaraz pierwszego roku mogły wydać kolce i oczka owocowe.

Gdy w Czerwcu, wyrosły gałązki na stopę, trzeba je wszystkie przyciąć, aby poboczne gałęzie wydały. Jeżli drzewo w skutek takowego obchodzenia się, szczególniéjszy wzrost okazuje a przecież w jesieni pierwszego roku nie widac znaków na owoc, musi być z rodzaju pózno rodzących: reneta nowego Jorku, borsztofka albo nieporównanem jabłkiem Kirbsa.

Więc następującego roku dać mu pierścień Fischera; ale że z karzełkiem mamy do czynienia, pierścień powinien być tak szeroki jak klinga u nożyka.

Drugiego roku nie trzeba takowych drzew obcinać. Jeżli w Czerwcu mają długie rzuty, tedy je jak pierwszym roku przykrocić; w trzecim pewnie wydadzą owoc na próbę. Nie wszystkie gatunki tak długiego potrzebują czasu; niektóre wydają owoc w drugim roku, jako to: angielska zimowa, złota parmena, angielska reneta, karolina, reneta orleańska i wiele innych, które są na pigwach uszlachcone.

Aby drzewa wazonowe wysoko rosły.

Że to być może, dowodzą nam ogromne pomarańczowe i cytrynowe drzewa w wazonach rosnące. Na takie obrać drzewko, różniące się wzrostem szczególniéjszym, w którym mu przeszkadzać nie należy. Na drugi rok to drzewo

w wazon przesadzić, który ma być o trzy cale szerszy, a potém każdego roku co coraz większy.

O corocznem napełnieniu ziemią wazonów z karłami i o ich odmładzaniu.

Skoro spostrzegamy, że wiérzchnie korzenie drzewek widać z wazonów, trzeba ziemię z lekka zgarnąć, która przegląda z pomiędzy korzeni i świeżéj nasypać, zostawując na dwa cale próżnego miejsca. Zaś w owych wazonach, gdzie niewidać korzeni, ziemię spulchnić, przepisaną mikstura podlać i świeżym krowińcem, ile tylko miejsce dozwala, obłożyć. Jeżli ten gnój nie przegnije do czasu w którym ciągłe nastają posuchy, zdiąć go.

Drzewa karłowe przesadzają się przez pół lub całe.

Pierwsze robi się gdy odejmujemy ziemię, nietylko z boków ale nawet i z korzeni, takową ostrym nożem podcinamy, potém nasypuje się w prózne miejsca świeża ziemia. Pan Dicker gani takowe przesadzanie.

Całe przesadzanie zaleca. Karły wazonowane przesadzają się albo na krótko przed czasem, gdy je na wolne powietrze przenosimy, lub gdy są już na wolnem powietrzu, a soki jeszcze niepędzą. Można tę robotę i w zimowych przedsięwziąć miesiącach. Ziemia w wazonach z których karły przesadzamy, powinna być suchą; ale nie zupełnie wyschła i więcéj sucha jak wilgotną. Dobywszy drzewko z wazona, trzeba obejrzeć korzenie, jeżli skaleczone oberznąć i maścią zasmarować. Potém przesadzić, obsypać lekko ziemią, przytłoczyć i podlać, żeby ziema uchwyciła się korzeni. Wszystkie gałązki przyciąć i w cieniu postawić.

Karły, które się zestarzały w wazonach, lub się nam niedają podług upopobania prowadzić i te co przerosły, w grónt wsadzić. Przesadząjąc je w grónt, mieć doły przed jesienią przygotowane, którym w sadzonym trzeba koronę przyciąć, zaś sadząc i korzenie; i starannie je podlewać.

O pakowaniu i przewożeniu karłów.

Przewożą karły na wiosnę w skrzyniach. Dniem przed pakowaniem, trzeba zlać obficie drzewko, wydobywając, starać się, żeby ziemię na korzeniach zachować, potém mchem wilgotnym obłożyć, poprześcilawszy każde drzewo z osobna; poczém wiekiem przykryć. Gdy drzewa przyjdą na miejsce zwego przeznaczenia i sadzić się mają, zaś ziemia przy korzeniach stwardniała, trzeba drzewko w kadź z wodą wstawić a gdy ziemia się rozéjdzie, sadzą się potém jak się już rzekło.

Jeżli zaś karły w zimie się posełają, do tego daleko, trzeba drzewko jak się wyżéj rzekło, mchem poprzekładać i obłożyć, a potém grubo słomą obwinąć. Układają się drzewka warsztami, jedna idzie koroną do góry a druga korzeniem. Próżne między niemi miejsca mchem się wypełniają.

Gdy przyjdą na miejsce przeznaczenia, albo mają korę zdrową lub zmarszczoną. W pierwszym przypadku obcina się im nadweręźone korzenie i na dobę stawiają się w wodę, potém wyjętym z niéj, rany się zasmarowują i sadzą się w ziemię. W drugim przypadku mamy już radę wyżéj podaną, gdzie mowa o podobnem zdarzeniu

Pomarańcze i cytryny,

Należa także do drzewek wazonowych, więc o nich pomówić tu najstósowniéj.

Najlepiéj jest pomarańcze i cytryny z ziarnek sadzić; ziarnka sadzi się świeże. We Włoszech sadzą te drzewa w ziemi ciężkiéj glinkowatéj, pod naszą strefą w takiéjby się nie udały, lecz trzeba je sadzić w ziemi, która dla karłów wazonowych przeznaczona. Najlepiéj sadzić te ziarnka w Lutym lub Marcu w wazonach, i z wazonami w gnój wstawić. Gdy mają grubość piórka, czas je przesadzić. Przesadzać je najlepiéj w długie małe wazony; w każdy takowy sadzić po jednem drzewku. Póki niezaczną rość niedopuścić im powietrza. Na drugą wiosnę znacznie podrosną; przesadzając je wtedy, trzeba przyciąć korzeni.

Pomarańcze i cytryny uszlachcają się temi samemi sposobami co i inne drzewa. Okulizantki sporzéj rosną. Szczepione w pień prędzéj rodzą. Ale za to szczepione nie są tak zdrowe i nietrwają tak długo jak okulizy i kopulizantki. Jakimbądź sposobem uszlachciły się, trzeba je wziąć do inspektu, aby zaczęły pędzić. Gdy oczka zaczną rosnąć w okulizach, dzikie drzewo ucina się jak powszechnie. Obwiązanie, gdy już nie potrzebne, zdiąć należy. W inspekcie stać mają póki dobrze nie popędzą. Ale tam trzeba je już przyzwyczajać do wolnego powietrza i pilnować, aby niedopuścić rość dzikiemu drzewu.

Nie często, ale obficie należy je podlewać. Przy podlewaniu mieć wzgląd na porę i czas, bo stojące w wazonach pomarańcze i cytryny, gdy wiatry suche, częściéj trzeba podlewać jak inne drzewa. W Maju pomarańczowe drzewa można podlewać następującą mieszaniną: wziąć część krwi bydlęcéj, część gnoju owczego i tyle opiłowin rogu, to, jak się wyżéj rzekło do podlania usposobić.

Gdy korzenie pomarańcz i cytryn, tak się rozkrzewiły, że cały wazon zajmują, trzeba drzewka

)(2

dobyć, korzenie długie skaleczone i słabe, przyciąć i maścią zasmarować; przycinać bardzo mało należy. Pomarańcze i cytryny to mają do siebie, iż potrzebują pewnego stopnia ciepła, by rosły. Gdy przez brak tego, zastanawiają się w wzroście i w padają w tę słabość, że o-nym liście żółkną; więc przenieść je do ciepłego inspektu, aby znowu rosły. Dwanaście stopni ciepła podług ciepłomierza Reaumura, do ich wzrostu dostateczne. Te gatunki drzew mają właściwe sobie choroby.

Najczęstszą jest: żołknienie liści, która pochodzi ze zbytnéj wilgoci, gdy są w stanie spokoju, to jest gdy nie rosną; wtedy trzeba je bardzo oszczędnie podlewać. Potém wyjąć drzewko z wazonu i otrząść ziemię z korzenia; pokaże się zgnilizna w korzeniu, odciąć tę część nadgniłą a stosownie do tego obcięcia i koronę u-krocić; poczém wziąć lekką z piaskiem rzecznym zmieszaną ziemię, przesadzić w wazon, ale w taki, by się tylko zmieścić mogły i w inspekt wsadzić.

Pomarańcze i cytryny można także z liście rozmnażać, a to tym sposobem:

W Czerwcu obrywa się listek z szypułką, z którą się naddziera nieco kory, wsadza do wazona i w inspekt wstawia. Inspekt się zaciemnia ku wieczorowi i wpuszcza się wolne powietrze; liść gnije, ale koło niego pokazuje się coś kształtem do szpilki sosnowéj podobne, z któréj wyrasta drzewo. Liść trzeba tak głęboko wsadzić, aby go tylko na pół cala widzieć można. Młode drzewko dwa lata w tym wazonie stać powinno; poczém się trzeciego roku przesadza. Korzyść z takowego sadzenia ta, że takowe drzewko nie potrzebują więcéj uszlachcenia, jeżli rozumie się, gałązka z szlachetnego drzewa wzięta była, i ta także, że pomarańcze i cytryny, rosną jak topole w miotłę, i że w koronie owoc rodzą.

Winograd w wazonach chodować.

Chcąc, aby winograd owoc wydał w wazonie, trzeba takie gatunki wybierać do wazonów, które z natury nie bardzo w drzewa pędzą. Do wazonów najzdatniéjsze następujace gatunki: niebieski tokajski, wczesny Mohrlein i Tuładel.

Winograd przeznaczony do wazonów, powinien być z takich wyprowadzony prętów, które mają oczka blisko siebie. Poczém poucinać patyczki na 4 i 5 calów i zwykłym sposobem poposadzać w ogrodzie, tak, by najwyższe oczko jak najcieniéj okryte było ziemią. W jesieni tego samego roku wydobyć je i wsadzić w tak malenkie wazony, aby się tylko korzónek przyzwoicie zmieścił. Dla tego nie dobrze czekać, z przesadzeniem do wiosny, bo poziomo leżace krzaki, łatwoby mogły być od mrozu uszkodzone.

Kto niema swego ogrodu łatwiéj jak drzewko, winograd w pokoju krzewić może, bo tu patyczki prędzéj jak na wolnem powietrzu korzeni dostaną. W takim przypadku niech weźmie, małe podługowate wazony i w nich sadzi, najwyższe oczka dosyć jest ziemią tylko przypruszyć. Te patyczki czyli ablegry, trzeba zawsze wilgotnie utrzymywać. Także można patyczki w wodę włożyć, niech tam póty stoją, póki nie zaczną pędzić, a wtedy je ostrożnie sadzić. Ale najwyższe oczko, powinno nad wodą wystawać. Co rocznie winogradowi dawać większe wazony, a na wiosnę, dwa lub trzy zaś najwięcéj prętów zostawiać. Co roku, póki nie staną się silnemi, do dwóch oczek przyciąć. Gdy już są silne, jeden pręt przyciąć na sześć a drugi na dwa cale. Gdy winograd przyszedł do rodzajności, postawić go na miejscu do słońca wystawionem. Winograd powinien być raczéj sucho jak mokro utrzymywany; ale skrapionem być lubi, bo skrapianie dla niego pożyteczne. Wszystkie niepotrzebne rzuty, skoro się okażą w ciągu lata, powinny być oberwane; na korzeń kłaść przegniły gnój, przykrywając nim powierzchnią wazona, dajemy krzakowi pożywienie. Na wiosnę trzeba te wazony na noc przed mrozami przechowywać, także i wtedy gdy mokro i zimno.

W okolicach gdzie zajmują się uprawą winogradu, nie starają się w wazonach mieć winnéj macicy, bo mają sposób łatwiéjszy prowadzenia w oknach pięknych krzaków z gronami, a to tym sposobem:

Na wiosnę gdy zaczynają obcinać winograd, wybierają młode przeszłoroczne odrostki. Te nie obcinają zwykłym sposobem, lecz na każdéj nacinają pręt do 4 i 6 calów. Potém biorą wazon z bardzo wielkim otworem, przez niego przeciągają owe pręty, potém posuwają wazon, aby najniższy guzik, był w równi z brzegiem wazona. Gdy już obrane miejsce gdzie wazon stać ma, trzeba go mocno ustanowić, aby nim wiatry niechwiały; bo od tego, aby stał mocno, zależy skutek pomyślny. Gdy się to zrobiło nasypać wazon ziemią, pręt winogradu w środek naprowadzić, wazon dobrą ziemią napełnić i tę udeptać. Jeżli niema deszczu, trzeba wazon codziennie wodą podlewać. Pręt bierze z pnia pożywienie, a że jest ziemią otoczony, puszcza w wazonie korzenie, co skutkuje, że pręty będą silne i grona piękne. Aby zaś w korzenienie prędzéj nastąpiło, trzeba ów wazon zawsze wilgotno utrzymywać. Niektórzy robią w pręcie w wazonie prowadzonym zacięcie, jak robimy przy ablegierowaniu gozdzików. Gdy w jesieni zaczynają grona dojrzewać, uciąć pręt pod wazonem równiusieńko, żeby nic z niego nie wystawało.

Ogród gospodarski.

Wino porzeczkowe.

Że porzyczki najbliższy mają stosunek z winogradem, przekonywa nas kształt ich owocu, podobny do winogradu, w którym podobnie jest wiele soku. Pani Ezelin mówi z doświadczenia, iż gdy się postąpi według jéj przepisu z sokiem porzyczkowym, a szczególnie dopilnuje się aby proces wyburzenia przez nią wskazany, przyzwoicie się odbył, wino porzyczkowe tak będzie dobre jak wino Madera, w niczem mu nie ustępując.

To tylko temu winowi zarzucić można, że wiele cukru potrzebuje, jest kostowne, ale też i prawdziwe wino Madera nie jest tanie.

Miasto cukru, można użyć syropu z kartofli i z gruszek, to już koszt będzie mniéjszy; bo ten można w domu robić. Ktoby się brzydził czyścić ów syróp krwią bydlęcą, niech jej nie bierze. Pani Ezelin mówi z doświaczenia, że pięć białków z jaj z zimnym syropem ubitę na pianę, tenże sam skutek robią. Także można użyć rybiego karuku, tego dwa łóty w funcie wody zgotowane i rozbite, wyczyszczą sto funtów syropu gruszkowego.

To wino tak się robi: Obierają się z szypułek dojrzałe porzeczki, gniotą drewnianym tłuczkiem i sok wyciska się w prasach. Ile soku jest wyciśnionego, tyle dodać wody i zostawić przez noc w piwnicy. Następującego dnia przefiltrować przez sukno, aby czysty sok spłynał, mentów niepotrzeba w puszczać. Na każdy funt tego soku, bierze się pół funta cukru lub też tyle syropu, który niema mieć żadnéj odrazy, sypie się i miesza łopatką drewnianą, aby się cukier roszedł. Gdy się to stało, znowu cedzi się przez sukno i spuszcza w baryłkę. Jeżli chcemy, można baryłkę wykadzić kwiatem lub gałką muszkatołową. Baryłka powinna być nie dopełniona; wstawić ją należy do piwnicy, co ma 5 do 8 stopni temperatury, niezatykać i zostawić spokojnie. Zaraz na zajutrz zacznie się burzenie; wtedy retortę Pana Hauslera nałożyć, po 4, 5 i 6 tygodniach ustaje burzenie, poczém zaszpuntować baryłkę, dolawszy ją tym samym sokiem, który trzeba miéć pod ręką i zostawić sześć miesięcy w spokoju. Po tych ściągnąć wino do picia gotowe w butelki. Jeżli burzenie nie ukończyło się, trzeba butelki przed nalaniem, wódką francuską popłókać, nalane korkami dobrze zatkać i smołą zalać. Lecz gdy nastąpi pora kwitnienia porzyczek, to wino w butelkach robić zacznie. Trzeba je wtedy po odtykać, gdyż porozsadza butelki. Tym sposobem można robić wino z niedojrzałego agrestu i z kwaśnych wiszeń.

Jak użyć zmarzniętego owocu.

Można z niego mieć wódkę: Utłuć go, przylać wody gorącéj, jak się na zacier robi, zadać drożdżami, gdy wyrobi, przepędzić na witkę i na wódkę.

Także można z niego i piwo robić, tym sposobem: Utłuć, nalać wodą, gotować, dodać trzecią część chmielu i z nim półtory godziny ciągle znowu gotować, potém wylać na kilsztok, zadać drożdży, niech wyrobi.

Sposób robienia cukru z moszczu owocowego.

Ten sposób w gazecie frauendorfskiéj ogłosił, tylekroć wspominany w tém pismie P. Fischer, mowiąc: Mnogie rozmnażanie drzew owocowych, a zatém następujaca obfitość owoców, których mnóstwo pozostaje od spożycia domowego, sprowadziło na myśl, robienia z nich win, o których dzieło Hayslera najdokładniéjsze podaje przepisy. Daléj przyszło i to no myśl, aby z nich robić cukier, który następującym sposobem, łatwo się bardzo robi:

Zbierać w jesieni dobre, trwałe, soczyste i słodkie gatunki owoców, szczególnie, jabłka i gruszki. Te trzeba przechować w suchem chłodnem i przewiewnem miejscu do mrozów. Gdy te nastają, krają się owoce, w stępach tłuką i wyciskają, wyciśnięty moszcz przelewa się w drewniane naczynia, wystawia na noc na silne mrozy, aby moszcz mocno zamarzł; woda tylko wtedy zamarza; lód wciąga w siebie wodne i kwaśne części, które marzną. Tylko treść cukrowa pozostaje w stanie płynnym. Wtedy spuszcza się płyn; gdy nie zupełnie zgęśniał, jeszcze się raz na mróz wystawia; gdy już dostatecznie przez wymarznienie części wodnych, gęsty, bierze się na rądle, na żarze zwolna paruje i tężeje i schnie, przy któréj operacyi, zawsze go mieszać potrzeba. Poczém trzeba go na suchym powietrzu zupełnie dosuszyć i krystalizować. (Jakim się to sposobem robi w poźniéjszych numerach będzie udzielona wiadomość.)

Ten sposób, przygotowania syropu i cukru z wazonów, jest bardzo łatwy i tani, każdy właściciel sadów, szczególnie w zimnéj strefie, może go z łatwością sam robić; nie potrzebuje drzewa; w zimie niema nagłych robot, wiele rąk próżnuje, które się z dziennéj pracy utrzymują, więc miałyby robotę i sposób do życia. Zaś ów lód od cukru odłączony, rozpuszczony, ponieważ ma w sobie wiele części cukrowych, może być na wódkę przepędzony.

Przechowywanie owoców.

Ponieważ owoce tak są ważną gałęzią gospodarstwa domowego, a mnogie ich zbiory, robią nieraz kłopot gospodarzowi, gdzie się z niemi na zimę podzieć, szczególnie w miejscach, gdzie piwnic dobrych mieć nie można, więc jeszcze jeden sposób, przechowania owoców zimą łatwy, podamy, przez który największą ich mnogość w małym przestworze zmieścić się może. Śledzenie biegu natury, na tę myśl naprowadziło.

Cała sztuka zależy na tém, aby organiczne części owocu utrzymywać w śnie zimowym. Bo, jeżli przedwcześnie takowych siły ocucimy, powstanie poruszenie soków, przez co traci się na smaku. To ocknienie sprawują trzy rzeczy: światło, ciepło i wilgoć. Trzeba więc takowym owocom niedopuscić tychże przystępu, które chcemy przez zimę zachować w owym stanie.

Natura wskazuje nam jak tu postąpić. Wiele plant i nasion przykrywa się na zimę, ziemią, liściem lub śniegiem. Częstokroć w Lutym i w Marcu znajdowano w śniegu i liściach jabłka tak świéże, jak gdyby z drzewa. To przekonywa, że na wolnem powietrzu mogą przetrwać zimę. To doświaczenie potwierdziło; zaś tak się robi:

Przy końcu Października pod jakiem wielkiem drzewem, na miejscu wysokiem, gdzie słońce nie dochodzi, zbiera się mnóstwo liści suchych, te układą się grubemi warsztami, a między niemi owoce, tak, żeby jeden nie dotykał się drugiego; daje się daszek dla ścieku wody. Tak zachowany owoc, utrzyma się do Marca, na tém miejscu. Dobrzeby było, żeby te mogiły do koła snopkami były obszyte, boby śnieg nie zabijał, ani wiatr wyrywał liści, przez coby się w niektórych miejscach odkryły owocowe warszty.

O urzęcie Jsatis tinctoria.

Mówiliśmy już wyżéj o téj plancie, co jest bardzo ważnym artykułem i w domowem gospodarstwie i w handlu, więc obszerniéjszą o niéj domieścić wiadomość sądzimy być rzeczą potrzebną dla czytelników, chących się zająć tą gałęzią przemysłu krajowego:

Urzęt najlepszy z Langwedocyi, bo obficiéj wydaje indykt. Urzęt dziko rosnący, nie wydaje tyle farby, co pielegnowany. Potrzebuje dobrego mocno z gnojonego i od chwastów wolnego gruntu. Udaje się szczególnie w niżinach marglowych i wapiennych. Sieje się na wiosnę i jesień; w Marcu sieją nasienie jarego, ozimego przy końcu Sierpnia siew następuje; najlepiéj zaś lubi nowinę, którą trzy razy trzeba zorać. Urzęt jest planta dwuletnia, trzeba ją pierwéj namoczyć, żeby kiełki puściła a prędzéj zejdzie; po dziesięciu dniach zaczyna schodzić. Gdy roślina ma pięć listków, należy ją opleć; plewienie kilka razy przed zebraniem liści powtarza się, gdyż ta roślina potrzebuje, aby czysto była utrzymana. Liście należy zbierać, gdy przyjdzie do dojrzałości. W Niemczech zbierają liście, gdy się zaczną opuszczać i gdy ich kolor, zielono-niebieskawy, zamienia się na blado-zielony; inni zbierają liście gdy obwisną i wydają zapach mocny i ostry; gdy się ich brzegi kolorem fijoletowym zafarbują; gdy kolor liści zaczyna bieleć. Pan Guibert naucza, że liście urzętu co szesnaście dni obrywać należy. Liście się obrywa palcami lub obrzyna nożem; nie trzeba przy obrywaniu kaleczyć wierzchów i boków. Liście trze się na miazgę, aby żyłki rozgnieść; sok pod czas tarcia zbiera się i nim się odwiélża miazga w czasie fermentacyi. Przygotowana tym sposobem miazga, wynosi się do szopy, mającéj posadzkę kamienną gładką, co kolwiek pochyloną. Na niéj znajdują się rówki, aby sok do naczyń podstawionych spływał.

Na najwyższem miejscu posadzki, kładzie się warszta miazgi od trzech do pięciu stóp wysoko, aby ile możności stwardniała i bije się grubemi polankami. Fermentacyja następuje spieszna, massa się wzdyma i rozpada, przyczém odłącza się sok czarny, który do naczynia spływa. W niektórych fabrykach ów sok wypuszczają na dwór.

W czasie owéj fermentacyi, potrzeba pilnie rozpadliny zarównywać i massę uryną albo sokiem owym, z tłuczącéj się miazgi wydobytym, skrapiać.

Po dwóch lub trzech dniach dobréj fermentacyi, gniecie się znowu massa. Gniecienie powtarza się w ciągu dwudziestu lub trzydziestu dni kilka razy. W przerwach czasu, między tém wygniataniem, massę kilka razy sokiem zwiélżać, rozpadliny zagładzać i powierzchnią równać należy.

Częstokroć wylega się w warsztach robactwo. Wtedy dla zniszczenia go, przewracają się warszty, a gdyby to nie pomogło, przemiela się massa. Po fermentacyi, massa może się okazać nie dość jednostajną i zwięzłą, czasem pokazują się w niéj żyłki listkowe, w takim razie potrzeba ją we młynie drugi raz utrzeć.

Po téj ostatniéj operacyi, można z massy wyrabiać gałki. Te gałki różnéj są wielkości, mieć powinny wewnątrz kolor fijoletowy i przyjemny zapach. Już w gałkach jest zdatny do przedaży; lecz go jeszcze można rafinować.

Rozbijają się gałki, układają na cztery stopy wysoko w warszty i polewają wodą lub sokiem

z liści urzętowych, wkrótce rozwija się bardzo wiele ciepła i następuje gwałtowna fermentacyja.

Po ośmiu dniach przewraca się warszta, tak, żeby to co na spodzie było, na wierzch poszło, a wierzchnie spód zajęło. Skrapia się tym sposobem, a po kilku dniach przewraca się znowu ta warszta. To powtarza się kilka razy, póki urzęt nie przestanie farmentować i nie wyziębnie. Wtedy wszystkie cząstki roślinne i zwierzęce są rozłożone, wyjąwszy indykt, który w takim stanie drożéj płacą farbiarze, jak w owych gałkach.

(Dokończenie nastąpi.)

Ogród kwiatowy.

Oset francuzki,

Carduus Casabone, w korzeniu trwały, kwitnie przez Czerwiec i Lipiec, ma kwiat purpurowy piękny, trudno go i otulonego przezimować; z nasienia się łatwo mnoży.

Mikołajek szwajcarski,

Eringium alpinum, kwitnie przez Lipiec i Sierpień, jest z całéj swojéj rodziny najpiękniéjszy. Cały rodzaj mikołajków kwitnący błękitno, lubi grunt suchy, piasczysty a nadewszystko słońce; z korzenia się rozbiera.

Gniazdeczko gładkie,

Molucella laevis, planta jednoroczna, kwitnie przez Lipiec i Sierpień. Chowana jest po ogrodach dla swojéj szczególnéj postaci, korona kwitnie biała, na spodzie mająca obszerny kielich, co jéj daje postać gniazdeczka. Sieje się nasienie na inspekcie, a gdy gorące lato, dojrzewa. Cała roślina melonem pachnie.

Mlecz francuzki,

Sonchus plumieri, roślina w korzeni, trwała, kwitnie w jesieni, ma kwiat spory niebieski i w kląbach się dobrze wydaje.

Chaber hiszpański,

Centaurea Salamanca, kwitnie od Lipca do Września, kwiat ma purpurowy lub biały samotny, na kielchu krótkie kolce.

Bławat szwajcarski,

Cent. montana, kwitnie od Czerwca do Sierpnia, ma kwiat wielki błękitny, do bławatu podobny.

Chaber syberyjski,

Cent. orientalis, kwiat ma wielki, jasnożółty kwitnie w Sierpniu.

Chaber pachnący,

Cent. amberboi, z Turcyi; ma kwiat duży, ślniący i pachniący.

Chaber piżmowy,

Cent. moschata, planta jednoroczna, kwitnie od Lipca do Października, ma kwiat pachniący, biały.

Chaber ciemno purpurowy,

Kwitnie w Sierpniu, ma kwiat duży ciemno purpurowy. Chabry północne, na każdym udają się gruncie; południowe, ciepłéj potrzebują ziemi, są w korzeniu trwałe, wyjąwszy piżmowy, i mnożą się z rozebrania.

Ptasie oczko błotne,

Myosotis palustris, kwitnie przez lato, w korzeniu trwałe, kwiat jego znany pod nazwiskiem niezapominajki.

Seledynowe jaskółcze gniazdo,

Chelidonium glaucum, planta w korzeniu trwała, kwitnie od Czerwca do Października, kwiat ma żółty, wielki samotny i przyjemny bardzo.

Naparśnica karmazynowa,

Digitalis purpurea, kwitnie od Lipca do Września, w korzeniu trwała, kwiat ma powiérzchu amarantowy, wewnątrz biały ciemno nakrapiany. Ta roślina jest jedną z najpiękniéjszych ozdob grzęd kwiatowych. Ta planta drugiego roku dopiéro kwitnie.

Naparśnica włoska,

Digitalis ferruginea, ma kwiat obfity w długich kłosach, rdzawego koloru. Celuje z pięknéj postaci; jest w korzeniu trwała, kwitnie od Lipca do Września i rozbierać się daje.

Naparśnica kroacka pomarańczowa,

Dig. levigata, ma koronę pomarańczową, któréj spodnia warga żółtawa, z pręgami i żyłkami purpurowemi.

Naparśnica hiszpańska,

Dig. tapsi, kwitnie od Lipca do Sierpnia, ma kwiat amarantowy z plamami krwistemi.

Żółwik biały,

Chelone alba, kwitnie przez Wrzesień i Październik, ma kwiat biały, w kłosach ułożony; grunt zaciemniony i wilgotny, jest właściwą dla niego ziemią.

Żółwik purpurowy,

O tymże samym czasie kwitnie, z kwiatem różowo-purpurowym; ten gutunek bardzo piękny.

Żółwik wołochaty,

Chelone pubescens, ma kwiat z biała purpurowy i jeszcze piękniéjszy, kwitnie o jednymże czasie.

Pszczelnik wirgiński,

Dracocephalum virginianum, kwitnie od Lipca do Września, ma kwiat różowy, albo cielisty wielki.

Pszczelnik austryjacki,

Draco. austriacum, o tymże samym czasie kwitnie, ma kwiat z niebieska purpurowy.

Pszczelnik wielkokwiatowy,

Kwitnie w Lipcu, ma kwiat błękitny wielki. Te są w korzeniu trwałe, mają przyjemny zapach i są piękny, kląby kwiatowe zdobią.

Pszczelnik turecki,

Draco. moldavicum, kwitnie przez Czerwiec i Lipiec, jest plantą jednoroczną, ma kwiat błękitno purpurowy albo biały, zapachu melissy.

Mącznik mexykański,

Cenepodium ambrosioides, planta jednoroczna, ma kwiat bardzo mały, ale przyjemnym zapachem napełnia ogród, sieje się nasienie w inspekcie.

Kalendarz ogrodowy.

Od 3ogo Lipca do 6go Sierpnia.

Ciągle okulizować. Wystrzegać się obcinania tak jądrkowych jak i pestkowych drzew, pierwsze z tego dostają gangreny, drugie płynienia gummy. Teraz pora przygotować grunt pod szkółki drzew; pod młodemi drzewami tego posadzonemi roku, wzruszać ziemię i oczyszczać je z owadów; zbierają się nasiona ogrodowin; wyjmują się cebule, które dawniéj niedoszły; ogórkom i melonom podkładają się kamienie; jeszcze się sadzi czerwona kapusta. Sadzą się w grunt cebulki i w Maju wyjęte, aby jeszcze nie które kwitły w jesieni, albo na wolnem powietrzu lub w szklarni. Także wyjąć, skoro liść żółknie, białe i inne lilije, narcyzy, żonkille i frytylarie. Można flancować laki i lewkonije; siać dwuletnie planty: centuryje, groszek pachniący, *Calendule officinalis*, dzwonki, iberysę i na gruncie zimowe lewkonije, które chcemy mieć na zimę. W oranżeryi okulizują się cytryny i pomarańcze; na wcześnie okulizowanych, popuszcza się obwiązka; pomarańczom, które obficie zrodziły, obrywać należy nędzny owoc i kwiat.

ROZMAITOŚĆ.

Opisanie drzewa, mającego w sobie truciznę, na wyspie Jawa.

To drzewo w malajskim języku nazywa się *Bohun Upas*. Wiele o niém dawniéj pisano rzeczy do wiary prawie niepodobnych. Naoczny świadek, wiary godny, to nam o niém podaje:

To drzewo znajduje się na wyspie Jawa o 27 mil od Batawii; do koła otacza go wieniec gór i pagórków, zaś ziemia w odległości mil piętnastu żadnej rośliny nie wydaje. Ze wszech stron widok jest okropny. Trucizną tego drzewa jest żywica, znajdująca się między drzewem i korą, która jak kampfora z drzewa występuje. Zbrodniarze na śmierć skazani, bywają po nią wysełani, a gdy ją przyniosą, już są wolni od śmierci; ostrze strzał nią smarują. Cesarz Jawy za sprzedaż téjże ma znaczne dochody. Dają im na tę żywicę srebrną lub szyldkretową puszkę i razem przestrogi, jak sobią postąpić mają. Najważniéjszą przestrogą jest, aby szli z wiatrem. W pewnéj odległości na drodze, gdzie wydechy tego drzewa szkodzić nie mogą, mieszka kapłan ich wiary; w jego domu oczekują pomyślnego dla siebie wiatru, ón ich przez nabożeństwo umacnia do podróży; tu powszechnie czekają ich krewni, aby się z niémi na zawsze pożegnać.

Gdy chwila odéjścia nadeszła, kapłan przywiązuje im szkórzany kaptur, co aż na piersi spada i daje sklanne okulary i rękawiczki skórzane. Kapłan i krzewni odprowadzają ich dwie mile drogi, wskazuje im pagórek który przeszedłszy dostają się nad rzeczkę, któréj biegem przybywają na owe miejsce okropne; tu się żegnają. Koło tego drzewa stoi kilka młodych jego odrostków. Niewidać tam żadnéj żywéj istoty, rybek nawet w rzéce niema. Zbierający, gdy się do tego drzewa przybliżą, obwijają sobie głowy i ciało, aby się nie dostała żadna kropla spływająca na te części, boby zaraz trupem padli. Zapach tego drzewa sprawia odurzenie. Kto jest ugodzony strzałą w téj gummie zatrutą, najpierwéj dostaje zawrotu, potém drzenia po całem ciele, po którém zaraz śmierć następuje.

Strzały, tą żywicą zatrute, wielu Holendrów pozbawiły życia, bo na nią niema dotąd żadnego lékarstwa.

Planta sensitiva.

Nasienie téj osobliwszéj planty, które do gozdzikowego ma wielkie podobieństwo, przywiezli do Europy kapucyni z Indyjów zachodnich, gdzie nawracali niewiernych. Nasienie posiane, zostaje dwa miesiące w ziemi; po upłynionym tym czasie, pokazują się dwa podługowate listki, z pośród nich wyskakuje bardzo delikatny pionek, który w ośmiu dniach wydaje ośm listków, z tych po trzy z obu boków są na pionku, zaś dwa na samym wiérzchu. Skoro się co dotknie jakiego listka, rusza się zwija a za nim wszystkie inne. Dotykający się listka dostrzegają dwojakiego poruszenia, przez pierwsze, listki ściągają się, przez drugie, kładą się na ziemię, gdzie przez kwadrans leżą i znowu się nieznacznie podnoszą. Po zachodzie słońca, zaraz ta planta zamyka swoje listki i kładzie się jak gdyby spać iść miały.

Największy orzech włoski,

Może na świecie, jest ten, co się znajduje w Krymie, we wsi Kieknais, który w dobrych leciech, wydaje ośmdziesiąt do sto dwudziestu tysięcy orzechów, za które właściciel bierze 480 rubli miednych.

Wydawca Alexander Gajecki. — Drukiem Pillerowskim.